TRISTAR

GR – 2841

TRISTAR DIEET GRILL GR-2841

Deze gebruiksaanwijzing eerst geheel doorlezen en bewaren om later nog eens te kunnen raadplegen. Controleer of de netspanning in de woning overeenkomt met die van het apparaat. Sluit dit apparaat alleen op een geaard stopcontact aan.

De Tristar Grill is een multifunctionele contactgrill geschikt voor het maken van tosti's, het grillen van vlees, gevogelte, vis, schaaldieren, snacks, groenten, aardappels, etc. De grillplaten zijn voorzien van groeven, waardoor het voedsel minder vet en olie absorbeert, dus een lekker "light" resultaat geeft. De zwevende ophanging past zich automatisch aan de dikte van het te grillen object aan. De contactgrill heeft een hoogwaardige antiaanbaklaag, indicatielampjes en een koel blijvende handgreep.

Wij raden u aan om voor het eerste gebruik de platen zorgvuldig af te wassen met een vochtige doek. Tijdens het eerste gebruik kan er wat rookontwikkeling en reuk ontstaan. Dit is bij nieuwe verwarmingselementen normaal en zal na korte tijd vanzelf verdwijnen.

ALGEMENE AANWIJZINGEN
Plaats het apparaat op een stabiele en hittebestendige ondergrond. Wikkel het snoer volledig af en steek de stekker in het stopcontact. Het rode en het groene indicatielampje gaan nu branden als teken dat de grill aan staat. Laat de platen opwarmen. De platen zijn op temperatuur als het groene indicatie-lampje uit gaat. Plaats nu de te bereiden ingrediënten op de onderste plaat en sluit het apparaat door de hendel naar beneden te duwen. De bovenplaat is dusdanig uitgevoerd dat deze kan kantelen, zodat de druk gelijkmatig verdeeld wordt. De bereiding zal ongeveer 5-8 min. duren, afhankelijk van het gerecht en de persoonlijke smaak. Neem de ingrediënten bij voorkeur met een houten of kunststof spatel van de plaat om beschadiging van de antiaanbaklaag te voorkomen.

SCHOONMAKEN

HAAL ALTIJD EERST DE STEKKER UIT HET STOPCONTACT.

Reinig het apparaat na ieder gebruik. Laat het apparaat eerst geheel afkoelen. Neem de buitenzijde en de platen af met een vochtige doek. De antiaanbaklaag niet bewerken met scherpe metalen voorwerpen of agressieve schoonmaakmiddelen.

Na het grillen volstaat het meestal om de onderste plaat met keukenpapier af te nemen wanneer het apparaat nog warm is. De bovenste kantelbare plaat is makkelijker schoon te maken als het apparaat afgekoeld is, daar u de plaat vast dient te pakken om deze schoon te maken. Dit gaat alleen als de plaat afgekoeld is.

SCHADE OF KRASSEN AAN DE PLATEN ONTSTAAN DOOR SCHERPE VOORWERPEN VALT NIET ONDER DE GARANTIE!

OPBERGEN
Als het apparaat na gebruik is schoongemaakt kan dit opgeborgen worden. Sluit allereerst de grill. Schuif vervolgens de opbergklem, aan de linker zijkant van het handvat. De boven- en onderplaat zijn nu zo met elkaar verbonden dat het

apparaat niet meer open kan. Plaats de grill op een stevige en vlakke ondergrond. Dit kan in horizontale positie, zoals tijdens gebruik, maar ook verticaal, met het handvat omhoog.

VOORSCHRIFTEN

- Plaats het toestel op een stevig en stabiel oppervlak dat tevens hittebestendig is.
- Dompel het apparaat nooit in water of andere vloeistof onder.
- De buitenkant van het toestel wordt heet. Pak het apparaat dus alleen bij de handgreep beet.
- Zorg dat het apparaat niet zo dicht bij de rand van tafel, werkblad e.d. staat dat iemand het eraf zou kunnen stoten; zorg ook dat het snoer niet zodanig hangt dat men erover zou kunnen struikelen of erachter blijft haken.
- Gebruik het apparaat niet als het beschadigd is of als het snoer beschadigd is, maar stuur het dan naar onze servicedienst. Bij dit type toestellen kan een beschadigd snoer uitsluitend met speciaal gereed- schap door onze servicedienst vervangen worden. Controleer het snoer regelmatig op beschadigingen.
- Plaats het apparaat niet op of in de directe nabijheid van een hete kookplaat e.d.
- Trek altijd de stekker uit het stopcontact vóór het schoonmaken en bij storingen.
- De platen worden erg heet; zorg dat kinderen er niet bij kunnen en wees er zelf ook voorzichtig mee.
- Gebruik geen schurende of krassende schoonmaakmiddelen.
- Het apparaat alleen zo gebruiken als in de gebruiksaanwijzing aangegeven is.
- Gebruik geen toebehoren die niet door de fabrikant aanbevolen worden.
- Het snoer mag niet met de platen in aanraking komen.
- Gebruik geen anti-aanbaksprays, dit kan een nadelige uitwerking hebben op de bakplaten.

RECEPTEN

De grill is voor vele toepassingen te gebruiken. Buiten geroosterde sandwiches en tosti's, leent de plaat zich uitstekend voor het bakken van vlees, vis en harde groentes. Zeker vis, die op de platen gelegd kan worden zonder het gebruik van boter, laat zich prima bereiden, en blijft zodoende vetarm.

Tosti bereidingswijze: Leg een sneetje brood op de tostiplaat en leg hierop wat plakjes kaas, en een paar plakjes ham of spek. Leg het andere sneetje brood erbovenop en sluit het apparaat. Na enkele minuten is de tosti klaar.

Bereiding vlees en groenten: Snij de runderhaas in blokjes van 2 centimeter en rangschik ze op een mooi plateau. Snij de kalfshaasfilet in dunne plakjes en rangschik ze eveneens op het plateau. Haal de zaad- lijsten uit de meloen, haal de schil eraf en bestrijk de parten meloen met gembersiroop. Snij de ui en paprika in ringen (verwijder de zaadlijsten), haal de steeltjes van de shii-takes en snij de kool in reepjes. Leg de groenten vervolgens op een schaal.

*****

GRILL DE SANTE

Lisez attentivement ce mode d'emploi et conservez-le afin de pouvoir le consulter ultérieurement si nécessaire. Assurez-vous que le voltage de votre logement correspond à celui indiqué sur l'appareil. Raccordez l'appareil uniquement à une prise de terre.

Le grill est un gril multifonctions qui convient pour préparer des croque-monsieur, des grillades de viande, volaille, poisson, crustacés, snacks, légumes, pommes de terre etc. Les plaques du gril sont rainurées afin que les aliments absorbent moins de graisse ce qui donne un résultat plus léger. Le gril est pourvu d'un revêtement antiadhésif de qualité supérieure, de voyants lumineux et d'une poignée froide. Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, nous vous conseillons d'essuyer les plaques soigneusement à l'aide d'un chiffon humide. L'appareil peut légèrement fumer lors de la première utilisation. C'est normal et se produit quand les résistances sont neuves et cela ne dure que brièvement.

INSTRUCTIONS GÉNÉRALES
Placez l'appareil sur un support stable résistant à la chaleur. Déroulez entièrement le cordon avant d'introduire la fiche dans la prise. Le voyant rouge ansi que vert s'allument indiquant que le Tristar grill est allumé. Laisser chauffer les plaques quelques instants. Le voyant vert s'éteint indiquant que les plaques ont atteint la bonne température. Placer alors les ingrédients à griller sur la plaque du dessous et refermer l'appareil en appuyant la poignée vers le bas. La plaque supérieure se rabat permettant ainsi de répartir régulièrement la pression sur l'aliment. Il faudra entre 5 et 8 minutes pour que la grillade soit prête, en fonction de votre goût personnel et du type d'ingrédients. Enlever les ingrédients en utilisant de préférence une spatule en bois ou en plastique, pour ne pas endommager le revêtement antiadhésif.

ENTRETIEN
DEBRANCHER D'ABORD L'APPAREIL DE LA PRISE DE COURANT.
Nettoyez l'appareil après chaque emploi. Laissez au préalable refroidir complètement l'appareil. Essuyez la partie extérieure et les plaques avec un chiffon humide. Ne grattez pas le revêtement antiadhésif avec des objets métalliques tranchants ni avec des produits de nettoyage agressifs.

Après l'utilisation, il suffit en principe d'essuyer la plaque inférieure avec du papier essuie-tout lorsque l'appareil est encore chaud. La plaque rabattable supérieure se nettoie plus facilement lorsque l'appareil a refroidi car il vous faudra la saisir à la main. Ce n'est possible que lorsque la plaque a refroidi. soigneusement le dessous dans l'eau additionnée de produit vaisselle.

LA GARANTIE NE COUVRE PAS LES DOMMAGES CAUSES AUX PLAQUES PAR DES OBJETS TRANCHANTS !

RANGEMENT
Rangez l'appareil après l'emploi après l'avoir nettoyé. Fermez d'abord le grill. Repoussez ensuite la pince située sur le côté gauche de la poignée. Les parties inférieure et supérieure sont ainsi reliées ensemble afin que l'appareil ne puisse plus s'ouvrir. Posez le grill sur une surface stable et horizontale. Vous pouvez le poser à plat comme pendant l'usage ou bien debout, en relevant la poignée.

CONSEILS UTILES
- Placer l'appareil sur un support stable et solide, résistant à la chaleur.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ni dans tout autre liquide.
- La partie extérieure de l'appareil devient très chaude. Saisir l'appareil uniquement par la poignée.
- Ne pas placer l'appareil au bord d'une table, plan de travail, etc., pour éviter qu'on ne le renverse par mégarde ; veiller également à ce que personne ne puisse trébucher sur le cordon.
- N'utilisez pas l'appareil s'il est défectueux ou si le cordon est endommagé, mais envoyez-le à notre servi- ce après-vente. La réparation du cordon de ce type d'appareils exige des outils spéciaux et ne peut être effectuée que par

notre service après-vente. Controlez le cordon pour dommages éventuels regulièrement.
- Ne pas placer l'appareil sur ou à proximité d'une plaque de cuisson chaude, etc.
- Retirer toujours la fiche de la prise avant de nettoyer l'appareil ou s'il est défectueux.
- Les plaques deviennent très chaudes. Veillez à ce qu'elles soient hors de portée des enfants et soyez vous-même très prudent.
- Ne pas utiliser de produits de nettoyage corrosifs ou abrasifs.
- Utiliser l'appareil uniquement comme indiqué dans le mode d'emploi.
- Ne pas utiliser d'accessoires non recommandés par le fabricant.
- Le cordon ne doit pas toucher les plaques.
- N'utilisez pas de produits détachants en bombe car ils pourraient endommager les plaques de cuisson.

QUELQUES RECETTES

Vous pouvez utiliser votre grill pour de multiples usages. En plus des croque-monsieur et des sandwichs, vous pouvez également utiliser cet appareil pour faire griller de la viande, du poisson ou des légumes. Le poisson convient tout particulièrement puisqu'on peut le poser sur la plaque sans ajouter de matières grasses.

Préparation : Placer une tranche de pain sur la plaque à croque-monsieur et la recouvrir de fromage, jambon ou bacon. Recouvrir avec une autre tranche de pain et fermer l'appareil. Le croque-monsieur est prêt en quelques minutes.

*****

GRILL

Diese Gebrauchsanweisung zuerst gründlich durchlesen und für eventuelle spätere Fragen aufheben. Überprüfen, ob die Netzspannung in der Wohnung der des Geräts entspricht. Das Gerät nur an eine geerdete Steckdose anschließen.

Der Tristar Health Grill ist ein Mehrzweck-Kontaktgrill, der hervorragend für die Zubereitung von Sandwiches, das Grillen von Fleisch, Geflügel, Fisch, Krustentieren, Snacks, Gemüse, Kartoffeln usw. geeignet ist. Die Grillplatten sind mit einem Rillenmuster ausgestattet, so dass von den Zutaten viel weniger Fett und Öl absorbiert wird. Die Gerichte werden also wunderbar „light". Die einzigartige schwebende Aufhängung passt sich automatisch an die jeweilige Stärke der zu grillenden Zutaten an. Der Kontaktgrill verfügt über eine hochwertige Antihaftbeschichtung, Kontrolllämpchen sowie einen kalt bleibenden Griff.

Vor dem Erstgebrauch sollten die Platten sorgfältig mit einem feuchten Tuch gereinigt werden. Beim Erstgebrauch kann es zu einer leichten Rauch-entwicklung kommen. Das ist bei neuen Heizelementen durchaus normal und verschwindet nach kurzer Zeit von selbst.

ALLGEMEINE HINWEISE

Das Gerät auf einen stabilen und hitzebeständigen Untergrund stellen. Das Kabel ganz abwickeln und den Stecker in die Steckdose stecken. Wenn die rote und grüne Kontrolllämpchen brenent, ist der Tristar Health Grill eingeschaltet. Die Platten aufwärmen lassen. Die Platten haben die richtige Temperatur erreicht, wenn das grüne Kontrolllämpchen erlischt. Jetzt die entsprechenden Zutaten auf die untere Platte legen und das Gerät schließen, indem der Hebel nach unten gedrückt wird. Die Oberplatte ist so konzipiert, dass sie ver- stellbar ist und der

Druck somit gleichmäßig verteilt werden kann. Die Zubereitung dauert abhängig vom Gericht und dem persönlichen Geschmack ungefähr 5-8 Minuten. Die Zutaten am Besten mit einem Holz- oder Kunststoffspatel entfernen, um Beschädigungen der Antihaftbeschichtung zu vermeiden.

REINIGUNG

ZUERST DEN STECKER AUS DER STECKDOSE ZIEHEN.
Das Gerät nach jeder Benutzung reinigen. Das Gerät erst ausreichend abkühlen lassen. Die Außenseite und die Platten mit einem feuchten Lappen säubern. Die Antihaftbeschichtung nicht mit einem scharfen Metallgegenstand oder aggressiven Reinigungsmitteln bearbeiten.

Nach dem Grillen ist es meisten ausreichend, die noch warme Unterplatte mit Küchenpapier zu reinigen. Die bewegliche Oberplatte lässt sich einfacher reinigen, wenn das Gerät abgekühlt ist, da diese Platte zur Reinigung angefasst werden muss. Dies geht nur, wenn die Platte abgekühlt ist.

DURCH SCHARFE GEGENSTÄNDE VERURSACHTE BESCHÄDIGUNGEN FALLEN NICHT UNTER DIE GARANTIE!

AUFBEWAHREN
Wenn das Gerät nach der Benutzung gereinigt ist, kann es verstaut werden. Zuerst den Grill schließen. Der Grill auf eine stabile und ebene Unterlage stellen. Das Gerät kann gerade, wie während der Benutzung, aber auch auf der Rückseite mit dem Hebel nach oben aufbewahrt werden.

TIPPS
- Das Gerät auf eine feste, stabile und hitzebeständige Unterlage stellen.
- Das Gerät nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Die Außenseite des Geräts wird heiß. Das Gerät deshalb nur am Griff anfassen.
- Das Gerät nicht so nahe am Tischrand oder am Rand einer Arbeitsfläche o. Ä. aufstellen, dass es herabge- stoßen werden kann. Dafür sorgen, dass das Kabel nicht so herabhängt, dass man darüber stolpern und darin hängen bleiben kann.
- Ein defektes Gerät oder ein Gerät mit defektem Kabel nicht benutzen, sondern an unseren Kundendienst schicken. Ein beschädigtes Kabel kann bei diesen Geräten ausschließlich mit Spezialwerkzeug von unse- rem Kundendienst ausgetauscht werden.
- Das Gerät niemals auf oder in unmittelbare Nähe einer heißen Kochplatte o. Ä. stellen.
- Vor dem Reinigen oder bei Störungen immer den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Die Platten werden sehr heiß. Außerhalb der Reichweite von Kindern halten und selbst auch immer vor- sichtig sein.
- Keine scheuernden oder kratzenden Reinigungsmittel benutzen.
- Das Gerät ausschließlich für die in der Gebrauchsanleitung beschriebenen Zwecke benutzen.
- Ausschließlich vom Hersteller empfohlenes Zubehör benutzen.
- Das Kabel darf nie mit den Platten in Berührung kommen.
- Kein Antihaftspray benutzen, da das die Wirkungsweise der Grillplatten beeinträchtigen kann.

REZEPTE
Der Grill eignet sich für die unterschiedlichsten Zubereitungen. Außer zum Rösten von Sandwiches und Toasts kann die Platte ausgezeichnet zum Braten

von Fleisch, Fisch und hartem Gemüse verwendet werden. Vor allem Fisch, der ohne Butter auf die Platte gelegt werden kann, lässt sich hervorragend zubereiten und bleibt dabei auch noch fettarm.

Zubereitung: Eine Scheibe Brot auf die Grillplatte legen und darauf Käse, einige Scheiben Schinken oder Speck verteilen. Die andere Brotscheibe darauf legen und das Gerät schließen. Nach einigen Minuten ist der Toast fertig.

Das Fleisch auf beiden Seiten kurz anbraten. Danach das Gemüse auf der Platte knusprig braten (ab und zu mit einem Holzlöffel umrühren).

*****

HEALTH GRILL

Before first use, read these instructions carefully and retain for later reference. Check whether the mains voltage corresponds with that of the appliance. Plug the appliance only into an earthed outlet.

The health grill is a multi-purpose contact grill suitable for making toasted sandwiches, grilling meat, poultry, fish, shellfish, snacks, vegetables, potatoes, etc. The grill plates have a groove system reducing fat absorption for deliciously light food! The unique floating top section automatically adjusts its position to the thickness of the food to be grilled. The contact grill has a high-quality non-stick coating, indicator lights and a handle that stays cool.

We recommend that you clean the plates carefully with a damp cloth before the first use. The machine may give off a little smoke when used for the first time. This is normal for new heating elements and will stop after a short time.

GENERAL INSTRUCTIONS

Place the appliance on a stable and heat-resistant surface. Completely unroll the cord and insert the plug in the socket. The red and green indicator lights will now go on to show that the Tristar Health Grill is on. Allow the plates to heat up; when the green indicator light goes off, the plates will be at the proper temperature. Now place the ingredients being prepared on the bottom plate and close the grill by pressing the handle downward. The upper plate tilts in order to provide even pressure. Normal preparation time is 5-8 minutes; the exact time depends on the dish and your personal taste. Remove the ingredients with a wooden or plastic spatula to prevent damage to the non-stick coating.

CLEANING

FIRST REMOVE THE PLUG FROM THE SOCKET.
Clean the appliance after every use, but first allow it to cool off. Wipe off the outside and the plates with a damp cloth. Do not use any sharp metal objects or abrasive cleaners on the non-stick coating.

After grilling, it is usually sufficient to wipe off the lower plate with a paper towel while it is still warm. The upper tilting plate is easier to clean when the grill has cooled off, since you must hold the plate while cleaning it.
Only hold and clean the plate after it has cooled off.

DAMAGE TO THE PLATES CAUSED BY SHARP OBJECTS IS NOT

COVERED BY THE GUARANTEE!

STORAGE
Once the appliance has been cleaned after use, it can be stored. First close the health grill. Then push back the storage clamp on the left-hand side of the handle. The upper and lower plates are then clamped together so that the appliance can no longer open. Place the grill on a flat and sturdy surface. It can be placed upright, as it is during use, but also on the back, with the handle on top.

TIPS
- Place the appliance on a sturdy and stable surface that is also heat-resistant.
- Never immerse the appliance in water or any other liquid.
- The exterior of the appliance becomes hot. Always use the handles to pick up or move the appliance.
- Ensure that the appliance is not so close to the edge of the table, work surface, and so on, that someone can push it off; also make sure that the cord is not hanging in such a way that someone could trip over or catch on to it.
- Do not use the appliance if it is damaged or if the cord is damaged; instead, send it to our service department. With this type of appliance, the damaged cord can only be replaced with special tools by our service department.
- Never place the appliance on or in the direct vicinity of a hot cooking ring, or other source of heat.
- Always pull the plug from the socket before cleaning or storing.
- The plates become very hot; make sure that children cannot reach it, and be careful yourself, as well.
- Do not use any abrasive cleaners.
- Use the appliance only as indicated in the instructions.
- Do not use any accessories that are not recommended by the manufacturer.
- The cord must not come into contact with the plates.
- Do not use any non-stick sprays, as they can have an adverse effect on the plates.

A FEW RECIPES
The grill offers a wide variety of uses. Besides grilled sandwiches and snacks, the plate is excellent for grilling meat, fish and hard vegetables. Especially fish, which can be placed on the plates without any butter, is an easy low-fat food to prepare.

To prepare: Place a slice of bread on the plate, then add a few slices of cheese and a couple of slices of ham or bacon. Place the other slice of bread on top and close the Grill. The grilled sandwich will be ready in a few minutes.

To prepare meat and vegetables: Cut the tenderloin into one-inch blocks and arrange them on a decorative plate. Cut the veal tenderloin into thin slices and arrange them on the plate as well. Remove the seeds from the melon, peel off the skin, cut into wedges and spread the ginger syrup on the melon pieces. Cut the onion and sweet pepper into rings (remove the seeds), remove the stems of the sjiitakès and slice the cabbage into strips. Then place the vegetables on a dish.

*****

BISTECCHIERA GR-2841

Leggete attentamente queste istruzioni d'uso e conservatele per eventuali consultazioni future. Verificate che la tensione di alimentazione dell'apparecchio

corrisponda a quella della vostra abitazione. Collegate l'apparecchio unicamente ad una presa di alimentazione con messa e terra.

Il Tristar Health Grill è una bistecchiera multifunzionale indicata per la preparazione di toast e per cuocere carne, pollame, pesce, frutti di mare, spuntini, verdure, patate, ecc. Le piastre della griglia sono dotate di un sistema di canali la cui struttura fa sì che gli alimenti assorbano meno grasso ed olio, risultando gustosamente "leggeri". L'esclusivo sistema di collegamento tra le due piastre permette l'adeguamento automatico allo spessore degli alimenti da cuocere. La bistecchiera è dotata di una superficie di cottura antiaderente di elevata qualità, spie luminose e maniglia termoisolata.

Si consiglia di pulire accuratamente le piastre con un panno umido prima di usare l'apparecchio per la prima volta. Durante il primo impiego l'apparecchio può produrre un po' di fumo. Questo fenomeno è normale, in quanto gli elementi riscaldanti sono nuovi, e scompare automaticamente in breve tempo.

INDICAZIONI GENERALI
Posizionate l'apparecchio su una superficie stabile e resistente al calore. Srotolate completamente il cavo di alimentazione ed inserite la spina nella presa di alimentazione. La spia luminosa rossa si illumina indicando che il grill è in funzione. Lasciate riscaldare le piastre. Le piastre hanno raggiunto la temperatura di utilizzo quando la spia luminosa verde si illumina. Disponete ora gli ingredienti da cuocere sulla piastra inferiore e chiudete l'apparecchio premendo la maniglia verso il basso. La piastra superiore è realizzata in maniera da potere essere inclinata, in modo da distribuire uniformemente la pressione.
Il tempo di cottura varia in media dai 5 agli 8 minuti, a seconda degli alimenti e del gusto personale. Togliete gli alimenti dalla piastra con una paletta di legno o plastica per evitare di danneggiare lo strato antiaderente.
La manopola sul lato destro permette di regolare l'altezza della piastra superiore, per facilitare la cottura degli alimenti spessi.

ATTENZIONE! Durante la cottura non chiudete il gancio per la chiusura delle piastre quando l'apparecchio viene riposto, sul lato sinistro dell'apparecchio; il peso stesso della piastra superiore è sufficiente a garantire una cottura uniforme.

PULIZIA
TOGLIETE PRIMA LA SPINA DALLA PRESA DI ALIMENTAZIONE.
Pulite l'apparecchio dopo ogni impiego. Lasciate raffreddare completamente l'apparecchio prima di pulirlo. Pulite la superficie esterna dell'apparecchio e le piastre con un panno umido. Non usate oggetti metallici e sostanze aggressive per pulire lo strato antiaderente.

Dopo avere grigliato degli alimenti, si consiglia di pulire la piastra inferiore con carta da cucina quando l'apparecchio è ancora caldo; per la piastra superiore inclinabile, invece, conviene attendere che questa si sia raffreddata, dato che dovete tenerla con le mani per pulirla. Toccate la piastra solo quando è fredda.

LA GARANZIA NON COPRE I DANNI ALLE PIASTRE DOVUTI ALL'USO DI OGGETTI AFFILATI!

CONSERVAZIONE
Dopo avere pulito l'apparecchio, potete riporlo. Chiudete il health grill, quindi chiudete il gancio situato sul lato sinistro della leva. Le due piastre si accoppiano perfettamente, in modo che l'apparecchio rimanga chiuso. Posizionate il grill su una superficie stabile e piana. L'apparecchio può essere riposto sia in posizione orizzontale, come durante l'uso, sia in posizione verticale, con la leva verso l'alto.

SUGGERIMENTI

- Posizionate l'apparecchio su una superficie stabile e resistente al calore.
- Non immergete mai l'apparecchio in acqua o in altri liquidi.
- La superficie esterna dell'apparecchio diventa calda. Pertanto prendete l'apparecchio solo per il manico.
- Assicuratevi che l'apparecchio non si trovi mai tanto vicino al bordo del tavolo o del ripiano, da poter essere accidentalmente scontrato; assicuratevi anche che nessuno possa inciampare o rimanere impigliato nel cavo di alimentazione.
- Non usate un apparecchio difettoso o il cui cavo di alimentazione sia danneggiato, ma inviatelo al nostro centro di assistenza. Il cavo di alimentazione di questo tipo di apparecchi può essere sostituito solo presso il nostro centro di assistenza, con l'ausilio di attrezzi speciali.
- Non posizionate l'apparecchio su, o in prossimità di, piastre di cottura o altre fonti di calore.
- Togliete sempre la spina dalla presa di alimentazione prima di pulire l'apparecchio o in caso di funzionamento difettoso.
- Le piastre diventano molto calde, assicuratevi che i bambini non possano toccarle e maneggiatele con cura.
- Non usate sostanze abrasive o aggressive.
- Usate l'apparecchio solo come indicato nelle istruzioni d'uso.
- Non usate accessori diversi da quelli consigliato dal produttore.
- Assicuratevi che il cavo di alimentazione non venga a contatto con le piastre.
- Non usate spray antiaderenti sulle piastre, questi possono danneggiare lo strato antiaderente delle piastre stesse.

ALCUNE RICETTE

Il Tristar Health Grill può essere impiegato per la preparazione di molti alimenti. Oltre a toast e panini, la piastra è particolarmente indicata per la preparazione di carne, pesce e verdure grigliate. Soprattutto il pesce, che può essere cotto sulle piastre senza bisogno di olio né burro, rimane povero di grassi.

Preparazione: Disponete una fetta di pane sulla piastra per i toast e disponetevi sopra qualche fettina di formaggio, ed un paio di fettine di prosciutto o pancetta. Mettetevi sopra l'altra fetta di pane e chiudete l'apparecchio. Il toast sarà pronto in alcuni minuti.

*****

GRILL SANO

Primero léanse completamente estas instrucciones de uso y guárdense para una posible consulta posterior. Asegúrese de que la tensión de red de su vivienda coincide con la del aparato. Conecte este aparato únicamente a un enchufe con toma de tierra.

El Grill Sano es un grill de contacto multifunción ideal para hacer bocadillos tostados, asar carne, aves, pescado, marisco, tentempiés, verduras, patatas, etc. ¡Las planchas del grill tienen un sistema de ranuras que educen la absorción de la grasa y dan a la comida un ligero y delicioso sabor! La parte superior dispone de un sistema especial que ajusta automáticamente la posición según el grosor del alimento que se asa. El grill de contacto tiene una capa antiadherente de gran calidad, luces indicadoras y un asa que no quema.

Le aconsejamos que pase cuidadosamente un paño húmedo por las planchas antes de estrenar el aparato. Durante el primer uso puede producirse algo de humo. Esto es normal en componentes térmicos nuevos y desaparecerá al

poco tiempo.

INDICACIONES GENERALES
Coloque el aparato en una superficie estable y resistente al calor. Desenrolle por completo el cable y enchufe la clavija en la toma de corriente. Se encenderá el piloto rojo indicando que el Grill Sano está encendido. Deje calentar las planchas. Las planchas habrán alcanzado la temperatura adecuada cuando se encendera el piloto verde. Coloque los ingredientes sobre la plancha inferior y cierre el grill bajando el asa. La plancha superior se puede inclinar para permitir una distribución igual de la presión. La preparación tardará unos 5-8 minutos, el tiempo exacto depende del plato que se prepare y de su gusto personal. Retire los ingredientes con una espátula de madera o plástico para evitar dañar la capa antiadherente.

Con el botón de ajuste en el lado derecho se puede fijar la placa superior en una posición alta; práctico para preparar piezas gruesas.

¡IMPORTANTE! No utilice la abrazadera del lateral izquierdo del aparato para apretar las planchas; el peso de la plancha superior ya proporciona una presión uniforme.

LIMPIEZA
PRIMERO DESENCHUFE LA CLAVIJA DE LA TOMA DE CORRIENTE.
Limpie el aparato después de cada uso. Primero déjelo enfriar por completo. Limpie el exte- rior de las planchas con un paño húmedo. No toque la capa antiadherente con objetos metálicos punzantes o productos de limpieza agresivos.
Después de usar el grill, normalmente es suficiente pasar un paño de papel por la plancha inferior mientras todavía esté caliente. La plancha inclinable superior es más fácil de limpiar una vez se ha enfriado el grill, puesto que la puede sostener mientras la limpia. Esto sólo es posible cuando se ha enfriado la plancha.

¡LA GARANTÍA NO CUBRIRÁ DAÑOS EN LAS PLANCHAS OCASIONADAS POR OBJE- TOS PUNZANTES!

RECOGER EL APARATO
Cuando se ha limpiado el aparato después de su uso, se puede recoger. Primero cierre el Tristar Grill Sano. Luego deslice hacia atrás la abrazadera para guardarlo, situada en el lateral del asa. Ahora están unidas la plancha superior y la inferior, impidiendo la apertura del aparato. Coloque el grill en una superficie sólida y plana. Se puede colocar derecha, como durante el uso, pero también al revés, con el asa arriba.

SUGERENCIAS
- Coloque el aparato en una superficie sólida y estable, que también sea resistente al calor.
- No sumerja nunca en agua u otro líquido el aparato.
- La parte exterior del aparato se calienta mucho. Por eso, sostenga siempre el aparato únicamente por el asa.
- No sitúe el aparato muy cerca del borde de la mesa, la encimera, etc., para evitar que se caiga; asegúrese también de que el cable no cuelgue de forma que alguien pudiera tropezar o engancharse con el mismo.
- No use el aparato si está averiado o con el cable dañado; en tal caso, envíelo a nuestro servicio técnico. En este tipo de aparatos un cable defectuoso únicamente puede ser reemplazado por nuestro servicio técnico con herramientas especiales.

- No coloque el aparato sobre o muy cerca de una placa de cocción o de cualquier otra fuente de calor.
- Siempre desenchufe la clavija de la toma de corriente antes de limpiarla o de guardarla.
- Las planchas se calientan mucho; asegúrese de que estén fuera del alcance de los niños y, naturalmente, tenga cuidado también usted.
- No utilice productos de limpieza abrasivos.
- Utilice el aparato exclusivamente conforme a las instrucciones de uso indicadas.
- No use accesorios no recomendados por el fabricante.
- El cable no debe entrar en contacto con las planchas.
- No utilice aerosoles con producto antiadherente, puesto que pueden dañar las planchas.

ALGUNAS RECETAS

El Grill Sano tiene muchas aplicaciones. Aparte de los sándwichs tostados y las tostadas, la plancha es estupenda para asar carnes, pescados y hortalizas duras. Sobre todo los pescados, que se pueden poner sobre las planchas sin usar aceite, son sencillos de preparar y bajos en grasas.

Preparación: Coloque una rebanada de pan en la plancha, añada unas lonchas de queso, y dos lonchas de jamón york o bacon. Tape con la otra rebanada de pan y cierre el grill. El sándwich estará listo en unos minutos.

Dore rápidamente la carne por ambos lados. Seguidamente, saltee las hortalizas en la plancha hasta que

*****

TRISTAR GRELHADOR DE CONTACTO

Leia primeiro as instruções e conserve-as para as poder eventualmente voltar a consultar mais tarde. Verifique se a voltagem da corrente eléctrica na sua casa corresponde à do aparelho (230). Ligue este aparelho unicamente a uma tomada de corrente residual.

O Tristar Health Grill é um grelhador de contacto multifuncional que serve para fazer tostas, grelhar carne, carne de aves, peixe, marisco, petiscos, legumes, batatas, etc. As chapas têm um padrão com ranhuras pelo que os alimentos absorvem menos gordura e óleo, obtendo assim um resultado "light" (leve). A suspensão única flutuante adapta-se automaticamente à espessura dos alimentos que pretende grelhar. O grelhador de conctacto tem uma camada anti-aderente de grande qualidade, luzes de aviso e uma asa resistente ao calor.

Aconselhamos-lhe a limpar as chapas com um pano húmido antes de usar o aparelho. Pode surgir fumo durante a primeira utilização. Isto é normal para os elementos de aquecimento ainda novos e ao fim de algum tempo isso deixará de acontecer.

INSTRUÇÕES

Coloque o aparelho sobre uma superfície estável e resistente ao calor. Desdobre por completo o cabo de alimentação e ligue a tomada à corrente. A lâmpada de controle vermelha acende-se e indica que o grill se encontra em funcionamento. Deixe aquecer as chapas. Estas atingem a temperatura correcta quando a lâmpada de controle verde acende-se. Coloque então os alimentos que pretende grelhar sobre a chapa inferior e encerre o aparelho, empurrando a asa para baixo.

A chapa superior foi concebida de forma a que se pode mover, estando a pressão distribuída igualmente pela chapa. O tempo de preparação dura cerca de 5 a 8 minutos, o tempo extacto depende do prato em questão e do gosto pessoal. Retire os alimentos de preferência com uma espátula de madeira ou de plástico para evitar danificar a camada anti-pegajosa .

Rodando o botão de selecção situado no lado direito da chapa superior, pode aumentar a temperatura, propícia para fazer grelhados de pedaços de comida maiores.

AVISO!:Não utilize a asa para calcar as chapas, o peso da chapa superior foi concebido para que isso aconteça com frequência.

LIMPEZA
DESLIGUE PRIMEIRO A TOMADA DA CORRENTE.
Limpe o aparelho depois de cada vez que o utiliza. Deixe primeiro arrefecer o aparelho. Limpe o lado exterior e as chapas com um pano húmido. Não limpe a camada anti-aderente com objectos de metal afiados ou detergentes agressivos.

Depois de ter grelhado, basta limpar geralmente apenas a chapa debaixo com papel de cozinha enquanto o aparelho estiver ainda quente, é mais fácil limpar a chapa de cima móvel quando o aparelho já tiver arrefecido, visto que deve cerrar a chapa para a poder limpar. É evidente que só o poderá fazer quando a chapa tiver arrefecido.

A GARANTIA NÃO ABRANGE AS CHAPAS QUE TENHAM SIDO DANIFICADAS POR OBJECTOS AFIADOS!

COMO GUARDAR O APARELHO
Pode guardar o aparelho depois de o ter limpo. Primeiro deve fechar o Princess Classic Health Grill. Puxe em seguida o fecho, situado no lado esquerdo da asa. As chapas superior e inferior estão desta forma ligadas uma à outra e não pode abrir assim o aparelho. Coloque o grill sobre uma superfície sólida e lisa.Pode pô-lo em posição horizontal, da mesma forma como quando o utiliza, ou então também pode colocá-lo em posição vertical, com a asa voltada para cima.

SUGESTÕES
- Coloque o aparelho sobre uma superfície sólida e estável que seja resistente ao calor.
- Nunca mergulhe o aparelho em água ou noutro líquido qualquer.
- O exterior do aparelho aquece muito. Portanto deve pegar sempre no aparelho pela asa.
- Não deve colocar o aparelho na borda de uma mesa, bancada, etc de modo a que alguém possa porventura derrubá-lo; o fio não deve igualmente estar colocado de forma a que alguém possa tropeçar ou ficar preso nele.
- Não deve utilizar o aparelho se o mesmo ou ocabo de alimentação respectivo se encontrarem danificados, devendo enviá-lo para os nossos serviços. Neste tipo de aparelho um fio que esteja danificado apenas se pode substituir por meio de ferramentas especiais, de que dispõem os nossos serviços.
- Não deve colocar o aparelho ao lado de uma chapa quente dum fogão eléctrico ou doutro tipo.
- Desligue sempre a tomada da corrente antes de limpar o aparelho ou no caso do mesmo não funcionar correctamente.
- As chapas para manter a temperatura quente podem aquecer muito: mantenha-as fora do alcance das crianças e tenha você mesmo cuidado ao pegar nelas.

- Não utilize detergentes que risquem ou provoquem danos.
- Utilize unicamente o aparelho de acordo com as instruções.
- Não utilize quaisquer acessórios que não sejam recomendados pelo fabricante
- O cabo de alimentação não deve tocar nunca nas chapas.
- Não utilize pulverizadores anti-aderentes pois pode danificar as chapas.

ALGUMAS RECEITAS
O Tristar Health Grill pode ser utilizado de muitas maneiras. Para além de sanduiches e de tostas, as chapas são ideais para grelhar carne, peixe e legumes duros. Sobretudo o peixe colocado sobre as chapas sem usar manteiga proporciona pratos ótimos e é muito fácil de preparar.

Modo de preparação: Colocar uma fatia de pão na chapa para fazer tostas e colocar por cima fatias de queijo, algumas nozes e algumas fatias de fiambre ou presunto. Colocar outra fatia de pão por cima e fechar o aparelho com a chapa superior. A tosta fica pronta depois de alguns minutos.

*****

TRISTAR HEALTH GRILL

Läs först igenom hela bruksanvisningen och behåll den för framtida referens. Kontrollera att nätspänningen i hemmet överenskommer med apparatens. Apparaten får endast kopplas till ett jordat vägguttag.

This health grill är en kontaktgrill med flera användningsområden. Den är lämplig för att tillaga rostat bröd, grilla kött, kyckling, skaldjur, snacks, grönsaker, potatis osv. Grillplattorna har fördjupningar som minskar fettupptagningen och leder till delikat lättmat! Den unika överdelen justerar automatiskt läget efter tjockleken på maten som grillas. Kontaktgrillen har en högkvalitativ yta som förhindrar att maten fastnar, indikatorlampor och ett handtag som förblir kallt.

Vi rekommenderar att du före första användningen rengör plattorna noggrant med en fuktig trasa. Apparaten kan alstra lite rök första gången den används. Detta är normalt för nya värmeelement och upphör efter en kort tid.

ALLMÄNNA ANVISNINGAR
Ställ apparaten på ett stadigt, värmebeständigt underlag. Rulla först av sladden helt innan du sätter kontakten i vägguttaget. Den röda indikatorlampan tänds nu till tecken på att din grill är igång.
Låt plattorna värmas upp. När den gröna indikatorlampan släcks har plattorna nått rätt temperatur. Lägg nu ingredienserna på den nedre plattan och stäng apparaten genom att trycka handtaget nedåt. Ovanplattan är monterad så att den kan lutas för en jämn fördelning av trycket. Normal beredning dröjer ca. 5-8 minuter, beroende på rätten och din personliga smak. Avlägsna ingrediensen helst med en stekspade av trä eller plast, annars kan du skada teflonlagret.

Använd justeringsknappen på höger sida för att ställa in den övre plattan i ett högt läge. Detta är användbart när du grillar tjockare ingredienser.

OBS! Använd inte förvaringsklämman på vänster sida för att klämma ihop plattorna, den övre plattans vikt sörjer för att detta sker.

RENGÖRING
DRAG FÖRST UT KONTAKTEN UR VÄGGUTTAGET.

Rengör apparaten efter varje användning. Låt apparaten först svalna helt. Torka av utsidan och plattorna med en fuktig trasa. Bearbeta aldrig plattornas ytlager med vassa metallföremål eller aggressiva rengöringsmedel.

Efter att du grillat är det vanligtvis tillräckligt att torka av den nedre plattan med en pappershandduk medan plattan fortfarande är något varm. Den övre plattan är lättare att rengöra när grillen kylts ned, eftersom du måste hålla i plattan när du rengör den. Detta går inte medan plattan är varm.

SKADADE PLATTOR TILL FÖLJD AV VASSA FÖREMÅL FALLER INTE UNDER GARANTIN!

FÖRVARING
När apparaten har rengjorts efter bruk kan den ställas undan. Börja med att stänga din Tristar health grill. Skjut sedan förvaringsklämman på vänster sida av handtaget bakåt. Den båda plattorna sitter nu ihop på ett sådant sätt att apparaten inte kan öppnas. Placera din health grill på ett jämnt, stadigt underlag. Du kan antingen ställa den som när den används, eller annars på rygg med handtaget
uppåt.

TIPS
- Ställ apparaten på ett jämnt, stadigt underlag som tål värme.
- Sänk aldrig apparaten i vatten eller någon annan vätska.
- Apparatens utsida blir mycket varm. Lyft den därför alltid endast i handtaget.
- Se till att apparaten inte ställs så nära kanten av bordet, arbetsbänken e.d. att någon kan stöta ned den; se även till att sladden inte hänger så att man kan snubbla över den eller fastna.
- Använd aldrig apparaten om den eller sladden är skadad, lämna in den hos affären för reparation. Vid denna sorts apparater kan en skadad sladd endast bytas ut av vår service- avdelning, med bruk av speciella redskap.
- Ställ aldrig apparaten på eller nära en het kokplatta e.d.
- Drag alltid ut kontakten ur vägguttaget före rengöring och vid störningar.
- Plattorna blir mycket varma; se till att barn inte kan komma åt dem och var naturligtvis även själv försiktig.
- Använd inget slipande eller nötande rengöringsmaterial.
- Apparaten får endast användas för sitt avsedda ändamål enligt bruksanvisningen.
- Använd inga tillbehör som inte rekommenderas av fabrikanten.
- Sladden får aldrig vidröra plattorna.
- Använd ingen spray mot fastekning, detta kan skada stekplattorna.

NÅGRA RECEPT
Din Tristar Health Grill kan användas för många ändamål. Förutom rostat bröd och varma smörgåsar är plattorna utmärkt lämpade för stekning av kött, fisk och hårda grönsaker. Särskilt fisk går utmärkt att steka, detta sker utan smör eller annat fett så att fisken håller sig mager.

Tillredning: Lägg en brödskiva på stekplattan och lägg ovanpå några skivor ost, ett par skivor skinka eller bacon. Lägg den andra brödskivan ovanpå och stäng apparaten. Efter några minuter är smörgåsen klar.

*****

ZDRAVI ROŠTILJ TRISTAR

Prije prvog korištenja, pažljivo pročitajte ove upute i sačuvajte ih za kasnije potrebe. Provjerite da li mrežno napajanje odgovara napajanju na natpisnoj pločici aparata. Utaknite utikač aparata u uzemljenu utičnicu.

Zdravi roštilj je višenamjenski kontaktni roštilj koji je prikladan za izradu tost sendviča, pripremu mesa na roštilju, peradi, ribe, školjki, povrća, krumpira, itd. Ploče roštilja posjeduju sustav žlijebova kojima se smanjuje upijanje masti i osigurava ukusna lako probavljiva hrana! Jedinstveni plutajući gornji dio automatski podešava svoj položaj prema debljini hrane na roštilju. Kontaktni roštilj je obložen visokokvalitetnim neljepljivim slojem, signalnim svjetlom i drškom koja je uvijek hladna.

Preporučujemo da prije prvog korištenja pažljivo očistite ploče vlažnom krpom. Prilikom prvog korištenja će se možda iz uređaja pojaviti malo dima. Ovo je normalno za nove grijaće i prestat će nakon kraćeg vremena.

OPĆENITE UPUTE

Postavite uređaj na čvrstu, vatrootpornu podlogu. Kabel odmotajte do kraja i utikač priključite u zidnu utičnicu. Crveno signalno svjetlo će zasvijetliti kako bi signaliziralo da je zdravi roštilj Tristar uključen. Pričekajte da se ploče zagriju, a kad zeleni indikator zasvijetli, značit će da su ploče na odgovarajućoj temperaturi. Sad postavite sastojke koje ste pripremili na donju ploču u zatvorite roštilj pritiskanjem ručke prema dolje. Gornja ploča će se nagnuti da osigura jednoliki pritisak. Normalno vrijeme pripreme je 5-8 minuta; točno vrijeme ovisi o hrani i osobnom ukusu. Odstranite sastojke drvenom ili plastičnom lopaticom kako ne biste oštetili neljepljivi premaz na pločama.

Pomoću gumba za podešavanje na desnoj strani podesite gornju ploču u visokom položaju. Ovo je zgodno za pripremu debljih komada hrane.

VAŽNO! Nemojte pomoću pritege za skladištenje na lijevoj strani pritiskati ploče roštilja, težina gornje ploče osigurat će dovoljan pritisak.

ČIŠĆENJE

PRVO IZVUCITE UTIKAČ IZ ZIDNE UTIČNICE.
Očistite uređaj nakon svakog korištenja, ali prvo mu omogućite da se ohladi. Vanjsku stranu ploča očistite namočenom krpom. Nemojte se koristiti nikakvim metalnim predmetima ili oštrim sredstvima za čišćenje na pločama s neljepljivim premazom.

Nakon pečenja na roštilju, obično će biti dovoljno da obrišete donju ploču papirnatim ručnikom dok je ploča još topla. Gornja nagnuta ploča se lakše čisti kad se roštilj ohladi jer ploču morate pridržavati za vrijeme čišćenja.
Ploču držite i čistite samo kad se ohladi.

OŠTEĆENJA NA PLOČAMA KOJA SU NASTALA UPOTREBOM OŠTRIH PREDMETA NEĆE BITI OBUHVAĆENA JAMSTVOM!

ČUVANJE

Kad aparat očistite nakon upotrebe, možete ga spremiti. Prvo zatvorite zdravi roštilj. Zatim pritegu za skladištenje na lijevoj strani aparata gurnite prema natrag. Gornja i donja ploča se tada mogu međusobno pritegnuti tako da aparat više neće biti otvoren. Postavite roštilj na ravnu i stabilnu površinu. Može se spremiti u uspravljenom položaju kao za vrijeme upotrebe, na bočnoj strani s ručkom okrenutom prema gore.

SAVJETI

- Postavite uređaj na čvrstu, stabilnu i vatrootpornu podlogu.
- Ne uranjajte uređaj u vodu ili bilo koju drugu tekućinu.
- Vanjska strana uređaja postaje vruća. Premještanje i pomicanje uređaja uvijek vršite uz pomoć drški.
- Pripazite da uređaj ne bude u blizini ruba stola, radne površine i tako dalje, kako ga nitko ne bi gurnuo i također pripazite da kabel ne visi na taj način da se netko može na njega spotaknuti.
- Nemojte koristiti uređaj ako je oštećen ili ako je njegova kabel oštećen, umjeto toga ga pošaljite u servisni odjel na popravak. S ovom vrstom aparata, oštećeni kabel se može zamijeniti samo uz pomoć posebnih alata u servisnom odjelu.
- Nikad ne postavljajte aparat na ili u neposrednoj blizini grijaće ploče ili kojega drugog izvora topline.
- Uvijek prije čišćenja i spremanja aparata izvucite njegov utikač iz utičinice.
- Ploče postaju vrlo vruće i pazite da djeca ne dođu u doticaj s njima i također šazite na sebe.
- Nemojte koristiti nikakva oštra sredstva za čišćenje.
- Koristite aparat samo na način koji je naveden u uputama.
- Nemojte se koristitii priborom koji ne preporučuje proizvođač.
- Kabel ne smije doći u doticaj s vrućim pločama.
- Nemojte koristiti neljepljive sprejeve jer oni mogu imati štetno djelovanje na ploče.

NEKOLIKO RECEPATA

Roštilj nudi široku raznolikost upotrebe. Osim sendviča koji se pripremaju na roštilju, ploče su izvrsne za pripremanje mesa, ribe i povrća na roštilju. Osobito je riiba, koja se na ploče može staviti bez maslaca, hrana koja se lako priprema jer ima malo masnoće.

Za pripremu: Postavite krišku kruha na ploču i zatim dodajte nekoliko kriški sira i par kriški šunke ili slanine. Postavite drugu krišku kruha na vrh i zatvorite roštilj. Sendvič će biti pripremljen za nekoliko minuta.

Za pripremanje mesa s povrćem: Nasijecite slabine i blokove od 2,5 cm i poslažite ih na dekorativnom pladnju. Nasijecite teleću slabinu na tanke kriške i poslažite ih također na pladnju. Izvadite sjemenke iz dinje, ogulite koru, nasijecite na kriške i rasporedite sok od đumbira po kriškama dinje. Nasijecite luk i slatku papriku na prstenove (izvadite sjemenke), odstranite stablo shitake i nasijecite zelje na trake. Zatim povrće postavite na tanjur.
*****

TRISTAR ELEKTRIČNI ROŠTILJ

Pre prve upotrebe, detaljno pročitajte ovo upustvo i sačuvajte ga za kasnije korišćenje. Proverite da li voltaža naponske mreže odgovara voltaži uredjaja. Isključivo uključujte uredjaj u utičnicu sa uzemljenjem.

Električni roštilj je multifunkcionalni roštilj za pravljenje tost-sendviča, roštilj mesa, živinskog mesa, ribe, rakova i ostriga, povrća, krompira, itd. Ploče roštilja imaju razvijeni sistem apsorbcije masti, pripremajući ukusnu i zdravu hranu! Jedinstveni sistem gornje ploče automatski se prilagodjava debljini hrane koja se priprema. Električni roštilj ima oblogu koja se ne lepi visokog kvaliteta, indikatorska svetla i ručicu koja se ne zagreva.

Preporučujemo da pre prve upotrebe pažljivo očistite ploče vlažnom krpom. Pri prvoj upotrebi uredjaj može ispuštati malo dima. To je normalno i ubrzo će prestati.

OPŠTA UPUTSTVA

Postavite uredjaj na stabilnu i vatro-otpornu površinu. Potpuno odmotajte kabl i uključite ga u utičnicu. Upaliće se crvena indikatorska lampica koja pokazuje da je Tristar električni roštilj uključen. Sačekajte da se ploče zagreju; kada se upali zelena lampica, ploče su zagrejane na željenu temperaturu. Stavite namirnice koje želite da pripremite na donju ploču i zatvorite roštilj spuštanjem ručice na dole. Gornja ploča će se iskositi da bi omogućila ravnomeran pritisak. Priprema namirnica traje 5-8 minuta; tačno vreme pripreme zavisi od vrste namirnice i vašeg ukusa. Sklonite pripremljene namirnice drvenom ili plastičnom spatulom da ne bi oštetili oblogu koja se ne lepi.

Koristite dugme za prilagodjavanje koje se nalazi na desnoj strani, da podignete gornju ploču uvis. Ovo vam može pomoći prilikom pripreme debljih namirnica.

VAŽNO! Nemojte koristiti stegu za skladištenje sa leve strane uredjaja da njome pojačate pritisak ploča na namirnice. Težina gornje ploče sasvim je dovoljna.

ČIŠCENJE
PRVO IZVUCITE KABL IZ UTIČNICE
Očistite uredjaj posle svake upotrebe, ali prvo sačekajte da se ohladi. Spoljnašnjost i grejne ploče obrišite vlažnom krpom. Nemojte koristiti oštre metalne predmete, žicu i abrazive za čišćenje.

Posle pečenja, obično je sasvim doboljno donju ploču obrisati papirnim ubrusom, dok je topla. Gornja ploča se lakše čisti nakon hladjenja, budući da morate da je držite rukom dok je čistite.
Držite je i čistite tek kad se ohladi.

OŠTEĆENJE PLOČA KOJE JE IZAZVANO KORIŠĆENJEM OŠTRIH PREDMETA NIJE POKRIVENOM GARANCIJOM!

SKLADIŠTENJE
Nakon što je uredjaj očišćen posle upotrebe, možete ga odložiti. Prvo zatvorite poklopac. Zatim, gurnite stegu za skladištenje sa leve strane ručice. Gornja i donja ploča će tako biti stegnute, pa se uredjaj neće otvarati. Ostavite uredjaj na ravnu i stabilnu povšinu. Može biti postavljen kao i tokom upotrebe, ali ga možete staviti i uspravno, sa ručicom okrenutom uvis.

SAVETI
- Postavite uredaj na čvrstu i stabilnu površinu koja je takodje vatro-otporna.
- Nikada ne potapajte uredjaj u vodu ili drugu tečnost.
- Spoljašnjost s uredjaja se zagreva. Uvek hvatajte uredjaj za ručice, ako želite da ga podignete ili pomerite.
- Vodite računa da uredjaj ne bude previše blizu ivice stola, radne površine i tako dalje, da ga neko ne bi oborio. Takodje, vodite računa da kabl stoji tako da se niko ne može sapleti o njega ili ga zakačiti.
- Nemojte koristiti uredjaj ukoliko je oštećen ili je kabl oštećen. Umesto toga, pošaljite ga u naš servis. Kod ove vrste uredjaja, oštećeni kabl se može zameniti isključivo pomoću specijalnog alata u našem servisu.
- Nikada nemojte stavljati uredjaj na zagrejanu rernu, ili u njenoj blizini, niti blizu bilo kog izvora toplote.
- Uvek izvucite kabl iz utičnice pre nego što ćete čistiti ili skladištiti uredjaj.
- Ploče mogu biti veoma tople. Vodite računa da ih deca ne dohvate. I sami budite veoma pažljivi.
- Nemojte koristiti abrazive.
- Upotrabljavajte uredjaj isključivo kako je opisano u ovom uputstvu.
- Nemojte koristiti nikakve dodatke koje nije preporučio proizvodjač.
- Kabl ne sme doći u kontakt sa pločama roštilja.
- Nemojte koristiti nikakve sprejeve protiv lepljenja hrane, jer mogu imati obrnuti efekat na ploče.

NEKOLIKO RECEPATA
Ovaj roštilj pruža različite mogućnosti. Pored pravljenja tost-sendviča, roštilj je odličan za pripremu roštilj mesa, ribe i povrća. Naročito riba, koja se može peći bez ikakve masnoće predstavlja vrhunsku, niskokaloričnu hranu.

Priprema sendviča: Stavite parče hleba na ploču, zatim dodajte nekoliko parčeta sira i šunke ili pršute. Stavite drugo parče hleba preko i zatvorite roštilj. Za nekoliko minuta imaćete tost-sendvič.

Priprema jela od mesa i povrća: Isecite odrezak debljine 2,5 cm, ispecite a zatim ga stavite na tanjir. Isto to možete uraditi i sa teletinom i staviti jena tanjir. Izvucite semenke iz dinje, ogulite koru, isecite na komade i prelijte sirupom.

Isecite luk i slatku papriku na prstenove (izvucite semenke iz paprike). Odsecite dršku šitake i nasecite kupus na rezance. Zatim, stavite povrće na tanjir.

*****

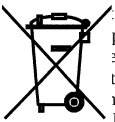
Aanwijzingen ter bescherming van het milieu

Dit product mag aan het einde van zijn levensduur niet bij het normale huisafval worden gedeponeerd, maar dient bij een speciaal inzamelpunt voor het hergebruik van elektrische en elektronische apparaten te worden aangeboden. Het symbool op artikel, gebruiksaanwijzing en verpakking attendeert u hier op. De gebruikte grondstoffen zijn geschikt voor hergebruik. Met het hergebruik van gebruikte apparaten of grondstoffen levert u een belangrijke bijdrage voor de bescherming van ons milieu. Informeer bij uw lokale overheid naar het bedoelde inzamelpunt.

Renseignements pour la protection de l'environnement

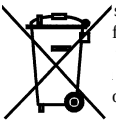
Ce produit ne devrait pas être mis dans les déchets ménager à la fin de son existence mais doit être remis à une point de ralliement pour des produits électroménager et électronique. Ce symbole sur article, mode d'emploi et boite vous indique ce recyclage. Les matières de cet article sont appropriées pour recyclage. Par le recyclage des appareils ou de ses matières premières vous contribuez à la protection de notre environnement.
Renseignez-vous auprès les autorités locales pour cet endroit de rassemblement.

Hinweise zum Umweltschutz



darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Haushaltsabfall entsorgt werden, sondern muss an punkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Das Symbol auf dem ebrauchsanleitung oder der Verpackung weist darauf hin. Die Werkstoffe sind gemäß ihrer Kennzeichnung wieder t der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten leisten ntigen Beitrag zum Schutze unserer Umwelt. Bitte erfragen Sie bei der Gemeindeverwaltung die zuständige lle.

Guidelines for protection of the environment



should not be put into the domestic garbage at the end of its useful life, but must be disposed of at a central point f electric and electronic domestic appliances. This symbol on appliance, instruction manual and packaging puts to this important issue. The materials used in this appliance can be recycled. By recycling used domestic contribute an important push to the protection of our environment. Ask your local authorities for information oint of recollection..

Avvertenza per la tutela dell'ambiente

dal simbolo riportato sul prodotto, sulle istruzioni per l'uso oppure sull'imballaggio, una volta terminata la vita prodotto, non smaltirlo nei normali rifiuti domestici, bensì portarlo ad un centro di raccolta per il riciclaggio di trici ed elettronici. I materiali sono riutilizzabili in conformità alla loro marcatura. Con il riutilizzo, il ricupero dei e altre forme del ricupero di apparecchi vecchi si contribuisce in modo importante alla tutela del nostro ambiente. mministrazione comunale i dati relativi al punto di smaltimento competente.

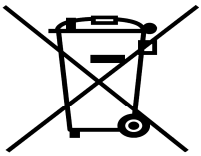
Indicações para a protecção ambiental

ão pode ser deitado no lixo doméstico normal no final da sua vida útil, tendo de ser colocado num ponto de va para reciclagem de aparelhos eléctricos e electrónicos. O símbolo apresentado no produto, o manual de

instruções ou a embalagem avisam sobre esta situação. Os materiais são reutilizáveis de acordo com a sua identificação. Através da reutilização, do aproveitamento de materiais ou de outras formas de aproveitamento de aparelhos antigos, irá contribuir significativamente para proteger o ambiente. Informe-se no seu município para saber qual o ponto de eliminação de resíduos responsável.

Indicaciones para la protección del medio ambiente

Este producto no debe desecharse con la basura normal una vez finalizada su vida útil, sino que debe depositarse en un punto de recogida selectiva para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos, tal como advierte el símbolo que aparece en el producto, en las instrucciones de uso o en el embalaje. Los materiales se pueden reutilizar según su clasificación. Al reutilizar los aparatos antiguos, ya sea de forma material o de cualquier otra forma, contribuye de manera importante a la protección de nuestro medio ambiente. Infórmese en su ayuntamiento sobre los puntos de eliminación de residuos correspondientes.



Värna om miljön!

Får ej slängas bland hushållssopor!

Denna produkt innehåller elektriska eller elektroniska komponenter som skall återvinnas.
Lämna produkten för återvinning på anvisad plats till ex. kommunens